42e Année. — N° 34. 23 Aout 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully ..... Chronique. — Remplaçons le sucre de betterave par le *sucre* de raisins, pour la chaptalisation des vins ; — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — Abus de l'emploi de l'acide sulfureux dans la vinification des vins blancs ; — Le coton en Algérie ; — Nouvelles des vignobles.

P. D. ..... La destruction des camps américains et les Associations agricoles.

A. Ferré ..... Surproduction et remèdes proposés.

Henri Armet ..... Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante.

Partie Officielle..... Avis relatif aux conditions de livraison des scories Thomas.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur. — Office central de la main-d'œuvre agricole. — Ecole d'agriculture de Fontaines. — Ecole d'agriculture d'Ecully (Rhône). — Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune.

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Remplaçons le sucre de betterave par le SUCRE de raisins, pour la chaptalisation des vins

Nous avons depuis longtemps, dans ce journal, préconisé la substitution du sucre de raisin au sucre de betterave pour la chaptalisation des vins.

L'emploi de *moûts concentrés* a fait l'objet de diverses critiques, que résumait M. E. Creuzé dans l'étude que nous avons récemment publiée (1).

Mais ces critiques ne tomberaient-elles pas d'elles-mêmes si, au lieu de moût concentré, on avait recours au sucre de raisin ?

La fabrication de sucre de raisin ne serait pas une nouveauté, car, nous apprend Parmentier, en 1812, les départements du Gard et de l'Hérault réunis livraient aux consommateurs 30.000 quintaux de sirops de raisins. A Mèze, à Pézenas, à Nimes, à Asti.... et jusqu'à Reims, des usines étaient sorties de terre pour parer au manque de sucre de canne (2).

On livrait alors soit des sirops plus ou moins liquides, soit des

(1) *Progrès* du 19 juillet 1925, page 65.

(2) Dans le seul département de l'Hérault, il y avait une dizaine de fabriques, la plus importante était celle de M. Privat, maire de Mèze. Cette même année, une usine de Bergerac (Dordogne), produisait 12.000 quintaux de sirop, etc.

produits plus concentrés, ayant la consistance du meilleur miel, soit enfin un sucre solide qui, nous dit Parmentier, était « *aussi blanc, aussi brillant, aussi dur et d'un goût aussi franc que le sucre de cannes* ».

« Le sirop de raisins, nous dit encore Parmentier, *édulcore les vins de Champagne* avec plus d'avantage que le sucre candi; c'est une vérité trop palpable pour pouvoir être révoquée en doute... ».

Avec des sucres ainsi purifiés et raffinés, disparaîtrait la crainte énoncée par M. Creuzé, de modifier le goût et l'arôme des vins de cru.

Avec des moyens improvisés, on était donc arrivé, en 1812, à fabriquer des sucres débarrassés de tous goûts étrangers. Aujourd'hui, cette production de sucres *neutres* ne serait qu'un jeu pour nos industriels.

Les usines dont nous envisageons la création pourraient d'ailleurs préparer des produits divers, qui leur permettraient d'utiliser dans de meilleures conditions économiques leur matériel et leur personnel. M. Vincens, directeur de la Station œnologique de Toulouse, à déjà jeté les bases d'une « industrie des moûts » en vue de la préparation de confitures, de sirops ;... il ne serait pas bien compliqué d'y adjoindre la fabrication du sucre de raisins.

Il n'est pas sans intérêt d'écouter Parmentier nous dire les résultats, au point de vue viticole, de la création des fabriques de sucre de raisins.

« Avant cette heureuse innovation, le propriétaire et le colon étaient en quelque sorte réduits à n'implorer la bénédiction du ciel que pour leurs propres champs, et à souhaiter la stérilité ou la grêle à ceux de leurs voisins, parce qu'une abondance générale les forçait à laisser périr sur le cep une partie de leur récolte ; les frais de vendange, etc... eussent absorbé, et au-delà, les bénéfices qu'ils devaient raisonnablement espérer de tant de soins et de sacrifices.

« Les sirops et conserves de raisin rétablissent aujourd'hui l'équilibre.... *On cessera alors de dire qu'il y a trop de vignes en France;* le propriétaire n'osera plus se plaindre de l'abondance de ses récoltes ; il n'aura plus à craindre d'être forcé de les arracher.....

« Mais une circonstance qui mérite la plus sérieuse attention, c'est que, dans les départements qui comprenaient autrefois le haut et bas Languedoc, plusieurs vignerons qui avaient été contraints, il y a quelques années, d'arracher leurs vignes, viennent non seulement de les replanter, mais d'en augmenter encore la culture ; entreprise d'autant plus louable qu'elle est dirigée en même temps vers l'extension des fabriques de sirops de raisins et en faveur de l'amélioration des vins de la contrée... ».

Serions-nous moins capables que nos ancêtres de 1812 de solutionner une crise par des moyens appropriés ?

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 août nous apporte les chiffres du mouvement des vins en juillet et depuis le début de la campagne (1er oct. 1924).

Les sorties de la propriété en juillet, se sont élevées à 3.828.958 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 3.242.631 hectolitres en juillet 1924 et 3.862.595 en juillet 1923.

Pour l'ensemble des dix mois écoulés de la campagne on trouve, par comparaison avec les années précédentes, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété	oct. 1920-juillet 1921...	33.146.559 hectolitres
— — —	oct. 1921-juillet 1922...	33.755.581 —
— — —	oct. 1922-juillet 1923...	36.449.025 —
— — —	oct. 1923-juillet 1924...	38.306.065 —
— — —	oct. 1924-juillet 1925...	37.756.419 —

En Algérie, les sorties se sont élevées, en juillet, à 763.099 hectolitres, et les sorties totales à 8.085.614 hectolitres, contre 8.303.756 pour la même période (10 mois) de la précédente campagne.

Le chiffre de la consommation taxée s'établit, pour juillet à 4.402.088 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 4.310.976 hectolitres en juillet 1924.

Pour les dix premiers mois, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée	oct. 1920-juillet 1921....	35.121.085 hectolitres
— —	oct. 1921-juillet 1922....	37.015.064 —
— —	oct. 1922-juillet 1923....	38.868.655 —
— —	oct. 1923-juillet 1924....	40.341.067 —
— —	oct. 1924-juillet 1925....	41.157.964 —

soit une augmentation de 816.897 hectolitres sur le chiffre de l'année dernière.

Si la consommation ne se ralentit pas en août et septembre, nous arriverons à 50 millions d'hectolitres pour la campagne en cours..... en dépit de toutes les ligues anti-viniques.

Le stock commercial s'est encore réduit — légèrement, — d'un mois à l'autre :

Stock commercial	à	fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.....	6.150.533	—
—	—	—	janvier 1921.....	10.158.089	—
—	—	—	août 1921.....	8.228.580	—
—	—	—	mars 1922.....	11.345.732	—
—	—	—	août 1922.....	8.957.425	—
—	—	—	octobre 1922.....	9.576.094	—
—	—	—	octobre 1923.....	10.159.760	—
—	—	—	avril 1924.....	11.844.042	—
—	—	—	septem. 1924.....	10.731.519	—
—	—	—	avril 1925.....	11.687.494	—
—	—	—	mai 1925.....	11.236.160	—
—	—	—	**juin 1925.....**	**11.113.014**	—
—	—	—	**juillet 1925.....**	**11.101.534**	—

Stock commercial en Alsace-Lorraine : 362.999 hectolitres, contre 350.048 à fin juin.

Stock en Algérie : 586.974 hectolitres, contre 641.000 à fin juin.

— Les cours se sont encore améliorés pendant la semaine écoulée ; ils sont d'ailleurs soutenus par le prix des alcools de vins, en hausse régulière depuis un bon mois.

Abus de l'emploi de l'acide sulfureux dans la vinification des vins blancs

Le Syndicat des négociants en vins de Bordeaux et de la Gironde communique à la presse la note suivante :

« La vinification des vins blancs, et surtout celle des vins blancs ayant de la douceur, se fait aujourd'hui, en Gironde, dans des conditions vraiment trop peu scientifiques : il en résulte que les doses d'acide sulfureux que contiennent ces vins dépassent, et de beaucoup, les quantités permises par les règlements. Comme, d'autre part, les contrats d'achats ne contiennent aucune disposition sur ce point, certains propriétaires perdent de vue les exigences de la loi française concernant les éléments conservatoires du vin et les négociants s'exposent à toutes sortes d'ennuis, tant avec les services des contributions indirectes et des fraudes que vis-à-vis de la clientèle.

« Pour éviter ces graves inconvénients, notre bureau est d'avis de faire compléter le texte des bordereaux d'achat de vins blancs et d'y faire mentionner après les mots « vin loyal et marchand », les mots « et dont la composition est conforme aux prescriptions légales, particulièrement en ce qui concerne la contenance en acide sulfureux ».

« Nous appelons l'attention des viticulteurs sur la nécessité de mieux surveiller la préparation de leurs vins blancs et de les livrer conformes à la prescription du règlement, soit avec un maximum de 100 milligrammes d'acide sulfureux libre, 450 milligrammes d'acide sulfureux total, avec une tolérance de dix pour cent ».

Le coton en Algérie

« Va-t-on paralyser cette culture à son début ? » — lisons-nous dans la *Voix des Colons* du 3 août :

« — Arrêtez les plantations de vigne. Faites du coton.

Et nous avons suivi ce conseil, mais, va-t-on déjà, par des mesures inopportunes, paralyser cette nouvelle culture ?

Dans le rapport sur l'agriculture que M. Serda a présenté aux délégations financières, nous relevons un passage relatif au coton, qui ne sera pas sans émouvoir les planteurs.

Il est dit ceci :

« Nous avons appris avec stupeur que l'interdiction d'exporter frappait e coton qui pourtant jouit d'une entrée en franchise.

« Nous nous élevons énergiquement contre l'injustice d'une pareille conception qui livre à la merci d'une entente industrielle la production algérienne.

« Cette mesure inique qui favorise l'établissement en Algérie de cours fictifs locaux nettement inférieurs aux cours mondiaux, va déjà à l'encontre du développement de cette culture.

« L'an dernier, certains industriels français offraient pour les cotons algériens 15 francs le kilo. A la suite d'une dérogation d'exportation on établit que la valeur réelle de notre produit était de 23 francs le kilo, et l'on vit alors le prix d'achat de cette matière première atteindre ici son cours véritable.

« Nous protestons donc contre toute interdiction d'exportation qui sacrifie la production algérienne et l'intérêt général à quelques filateurs français ».

« Nous espérons — conclut notre confrère algérien — que le Gouvernement général tiendra compte de cette protestation, s'il ne veut pas que nous abandonnions une culture dont les premiers résultats permettent tous les espoirs ».

Nouvelles des Vignobles

La situation se gâte en *Beaujolais*. Les vignes souffrent de la sécheresse, les *vers* dévorent nombre de raisins, et l'oïdium est tenace. Bref, la récolte semble avoir diminué très sensiblement depuis une quinzaine de jours.

— Le 16 août, une vague de feu (40° à l'ombre sur divers points), a traversé la région qui s'étend de *Narbonne à Montpellier*. **Beaucoup** de raisins grillés.

— Au dernier marché de Montpellier, nouvelle hausse de 3 fr. par hectolitre.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois de Juillet)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	16.603	179.426	34.215	294.231	52.293
2	Aisne	180	22.145	40.467	385.058	73.596
3	Allier	14.556	185 853	52.346	481.397	56.882
4	Alpes (Basses-)	461	4.469	5.618	45.230	7 772
5	Alpes (Hautes-)	1.160	9.465	9.478	82.147	11.863
6	Alpes-Maritimes	642	17 774	42.590	503.350	60.220
7	Ardèche	28.045	288.759	21.720	222.390	32.549
8	Ardennes	»	»	20.023	184.090	42.061
9	Ariège	1.537	11.250	15.071	108.676	11.660
10	Aube	1.486	58.247	39.111	353.231	66 900
11	Aude	493.857	3.790.424	46.519	445.619	107.012
12	Aveyron	7.466	74.483	37.851	318.774	24.334
13	Bouches-du-Rhône	100.130	914.037	100.065	928.845	110.451
14	Calvados	»	»	11.851	101.879	50.959
15	Cantal	48	813	30.516	234.514	22 055
16	Charente	5.054	523.945	31.943	267.827	32.512
17	Charente-Inférieure	47.726	976.157	39.887	334.142	70.892
18	Cher	9.562	83.296	36.284	299.028	45.962
19	Corrèze	2.217	22.376	26.149	206.325	24.236
21	Côte-d'Or	12.222	161.915	54.892	497.672	434.300
22	Côtes-du-Nord	»	»	10.353	93.030	31.406
23	Creuse	»	»	34.750	257.705	28.476
24	Dordogne	58.053	555.647	37.467	353.054	46.440
25	Doubs	23	605	48.681	430.637	68.689
26	Drôme	9.505	132.955	15.680	154.199	28.956
27	Eure	»	14	10.291	102.273	24.491
28	Eure-et-Loir	130	1.222	23.649	206.431	49.870
29	Finistère	»	»	50.124	439.920	90.667
30	Gard	349.681	3.616.770	57.495	547.054	78.434
31	Garonne (Haute-)	31.173	227.444	49.273	425.398	42 813
32	Gers	59.195	612.236	14.694	118.872	44.589
33	Gironde	292.439	3.015.050	151.144	1.563 215	1.641.562
34	Hérault	1.167.062	9.885.975	79.247	784 809	462.693
35	Ille-et-Vilaine	»	»	12.356	115.355	41.062
36	Indre	16.446	111.247	22.136	194 371	24.383
37	Indre-et-Loire	84.901	951.556	45.303	460.540	88.316
38	Isère	19.272	200.288	60.896	557.109	78 959
39	Jura	3.881	40.075	32.948	283.960	53 344
40	Landes	14.216	130 499	28.792	242.004	21.294
41	Loir-et-Cher	72.099	846.415	28.753	299.359	52.207
42	Loire	14.765	178 093	115.132	1.104.067	172 780
43	Loire (Haute-)	285	2.752	50 046	445.474	54.549
44	Loire-Inférieure	51.424	586.983	74.666	741.927	112 590
45	Loiret	31.148	246.669	49.829	431.172	94.222
46	Lot	11.888	151.634	14.588	146.572	7.631
47	Lot-et-Garonne	44.276	410.778	26.640	239.406	24.758
48	Lozère	447	6 685	9.316	72.826	8.123
49	Maine-et-Loire	47.857	616.490	50.383	553.738	197.248
50	Manche	»	»	4.400	34.908	22.260
51	Marne	1.418	150.309	141.249	992.889	1.201.432
52	Marne (Haute-)	300	4.948	32.713	292.360	54 256
53	Mayenne	51	931	3.188	33.867	14.968
54	Meurthe-et-Moselle	818	9.932	77.882	797.308	136.911
55	Meuse	13	319	38.979	368.095	52.886
56	Morbihan	16	495	9.691	95.696	37 830
58	Nièvre	4.786	69.685	39.447	346.972	59.280

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	77.734	773.724	240.194
60	Oise	»	»	34.247	314 647	62.514
61	Orne	»	»	4.082	37.459	13.304
62	Pas-de-Calais	»	»	37.182	339.800	97.405
63	Puy-de-Dôme	24.931	172.764	73.854	588.638	76.849
64	Pyrénées (Basses-)	7.781	85 293	46.752	411.705	56.264
65	Pyrénées (Hautes-)	1.043	12 417	19.188	153.388	19.787
66	Pyrénées-Orientales	186.585	2.292.536	51.399	502.488	89 152
69	Rhône	58.394	571 715	152.858	1.538.224	364.728
70	Saône (Haute-)	58	1 234	52.753	462 184	76,278
71	Saône-et-Loire	50.234	593 260	75.553	668.714	179.810
72	Sarthe	2.498	35.186	8.368	94.332	23.828
73	Savoie	8.830	108 432	27.041	238.164	31.894
74	Savoie (Haute-)	940	24.432	23.666	198.329	40.734
75	Direction de la Seine	»	5	534.137	5.302.942	1.341 958
	Direction des droits d'entrée	»	»	271.524	2.761.524	769 681
76	Seine-Inférieure	»	»	64.425	626.663	229 350
77	Seine-et-Marne	38	346	58.251	474 959	100.546
78	Seine-et-Oise	45	722	124.279	1.088 429	205.167
79	Sèvre (Deux-)	8.634	80.909	28.964	245.394	38 659
80	Somme	»	»	25.046	235.223	46.449
81	Tarn	42.551	523.408	30.915	297.733	36 835
82	Tarn-et-Garonne	14.204	175.119	10.840	95.543	13 568
83	Var	173.458	1.680.096	50 134	461.391	39.309
84	Vaucluse	28.197	433.331	14.637	128.099	42 004
85	Vendée	22.050	175.447	23.600	191 972	26.294
86	Vienne	33.626	349.476	25.859	207.204	26.639
87	Vienne (Haute-)	10	618	50.597	434.409	56.401
88	Vosges	15	229	64.4 0	538.622	107.082
89	Yonne	15.850	199.833	28.863	264.731	60.688
	Total pour la France.	3.820.582	37.544.943	4.306.362	40.218.947	11.101.534
	Moselle	312	14.635	32.809	284 949	85.077
	Bas-Rhin	4.280	85.224	25.980	255.139	164.961
	Haut-Rhin	3.784	111.650	36.847	308.959	112.961
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	8.376	211.506	95.726	939 047	362 999
	Algérie					
	Alger	408.240	3.406.666	»	»	192.792
	Constantine	135.112	1.166.767	»	»	35 845
	Oran	219.747	3.514.181	»	»	358.337
	Total pour l'Algérie	763.099	8.085.614	»	»	586.974

LA DESTRUCTION DES CAMPS AMÉRICAINS

ET LES ASSOCIATIONS AGRICOLES

La liquidation des stocks de marchandises accumulées dans les camps américains, sur nombreux points de notre territoire, se poursuit et tire à sa fin.

La question du contenu va donc être réglée à bref délai ; reste à trancher celle du « contenant », je veux dire de ces énormes bâtiments de fer profilé,

susceptibles d'abriter dans les meilleures conditions des millions de tonnes et qui, pourvus — personne ne l'ignore — de machines les plus perfectionnées pour la manutention, l'aération, l'éclairage, etc., sans oublier les voies de raccordement avec les grandes compagnies, devraient, semble-t-il, être précieusement conservés.

Or, une partie tout au moins de ces formidables réceptacles serait appelée à disparaître.

Nous venons, en effet, d'apprendre, non sans stupeur, que quelques-uns d'entre eux — qui ne trouveraient pas une utilisation quelconque pour l'industrie ou le commerce, seraient démolis et vendus à la vieille ferraille.

Nous avons pensé aussitôt à attirer l'attention des associations agricoles dont l'intervention urgente s'opposerait à la destruction éventuelle et irréparable de tant *d'utilités*. N'ont-elles pas là une occasion unique d'acquérir à bon compte d'immenses greniers coopératifs, des magasins généraux, des locaux pour leurs expositions permanentes ou temporaires ?

P. D.

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES ASSOCIATIONS VITICOLES DE BOURGOGNE

Congrès de Mâcon du 9 août 1925

SURPRODUCTION ET REMÈDES PROPOSÉS

Les causes de l'encombrement du marché des vins et de la dépréciation anormale de leur prix de vente sont multiples et de nature très différente, comme cela se produit dans toutes les crises économiques. Cependant, réduite à sa plus simple expression, la mévente actuelle semble être intimement liée à une production (67.312.236 hectol. en 1924) paraissant dépasser les besoins actuels de la consommation.

Cette production excessive est-elle anormale, accidentelle, ou est-elle la conséquence d'une culture plus intensive, avec des cépages plus productifs, ou d'une extension de la culture de la vigne ?

Les statistiques nous fournissent à cet égard des renseignements qui ne permettent d'avoir aucun doute sur l'augmentation constante de la production. En effet, tandis que de 1910 à 1914, la moyenne de la récolte métropolitaine a été de 47.365.644 hectos, elle s'est abaissée à 38.796.870 hectos pendant la guerre de 1915 à 1919, pour atteindre 59.396.047 hectos de 1920 à 1924. A ces quantités, il convient d'ajouter les 10 millions d'hectolitres produits par le vignoble d'Algérie, de sorte que les années normales pourront amener sur le marché des quantités de vins dont le total variera entre 70 et 80 millions.

Cette augmentation dans la production n'est pas le fait, comme on serait tenté de le penser, d'un accroissement des surfaces plantées. Voici, en effet, comparativement, la superficie du vignoble en 1907 (première année de la déclaration de récolte) et en 1924.

Surfaces plantées en vignes	en 1907.....	1.649.157 hectares
	en 1924.....	1.443.217 —
d'où une diminution de		205.940 hectares

Il nous paraît également intéressant de signaler en passant l'importance de cette diminution pendant la même période pour les quatre départements bourguignons :

Côte-d'Or.....	10.720 hectares
Rhône.....	11.550 —
Saône-et-Loire	14.602 —
Yonne.....	6.401 —

En 1907 la récolte s'était élevée à 66.070.275 hectolitres, tandis qu'en 1924, avec 205.940 hectares en moins elle a été de 67.312.236 hectolitres.

Si d'une façon générale on produit plus de vin qu'autrefois avec moins de vignes, c'est parce que la préoccupation dominante au cours de ces dernières années fut la recherche de la quantité et dans nombre de départements viticoles on se mit à organiser la « surproduction ». La vigne a émigré des coteaux dans les plaines et les bas-fonds plus fertiles, permettant des irrigations excessives et surtout tardives : on a adopté des cépages à grand rendement auxquels on a appliqué une culture extra-intensive, palissage sur fils de fer, taille trop généreuse, fumure abondante, etc., etc.

Une des conséquences les plus immédiates de ces modifications dans la culture de la vigne fut la production de pseudo-vins que les chimistes ont qualifié de « vins anormaux » et dont le nombre a considérablement augmenté au cours de ces dernières années. En effet, dans un rapport particulièrement intéressant de notre collègue, M. Roos, sur cette question des vins anormaux, l'auteur signale que sur 201 analyses de vins du département de l'Hérault de la récolte 1896 faites à la Station œnologique de Montpellier, il n'a été trouvé aucun vin de composition anormale, tandis qu'en 1924 sur 84 vins analysés dans les mêmes conditions, 26 seulement ont pu être déclarés de composition normale, loyaux et marchands et 58 présentaient une composition tout à fait anormale tout en étant parfaitement naturels.

Nous avons eu nous-même l'occasion de vinifier des raisins de certains cépages qui tendent à se répandre dans l'Yonne, tels que le Grand Noir de la Calmette, le Pineau de la Loire, le Groslot de Cinq Mars, etc., qui en année normale comme en 1923 ont donné des vins dont le degré alcoolique est descendu à 5°.

La production de tels vins, consécutive le plus souvent, d'un rendement à l'hectare très élevé, a de nombreuses répercussions sur la crise du marché des vins. Non seulement ils sont une source importante de l'accroissement de récolte ; mais ces vins, de mauvaise conservation, sont vendus à des prix inférieurs, cependant rémunérateurs pour ceux qui les produisent, provoquant ainsi une baisse dont les tristes conséquences sont supportées par les producteurs de vins loyaux et marchands. D'autre part, avec une telle quantité de vins anormaux, la répression des fraudes par mouillage est rendue très difficile pour de nombreuses raisons qu'il me serait trop long de développer ici.

Dans ces conditions, la plupart des associations viticoles se sont associées

à la campagne déclanchée par notre collègue M. Roos, dans le but d'obtenir une réglementation plus restrictive pour les vins livrés à la consommation, de façon à enrayer la tendance à la surproduction, et la Commission interministérielle de la Viticulture a proposé de compléter l'article 1 du Décret du 19 août de la façon suivante :

« Ne peuvent être considérés comme vins propres à la consommation :

a) Les vins ne possédant pas une richesse alcoolique acquise ou en puissance de 6°5.

b) Les vins qui possédant une richesse alcoolique acquise ou en puissance supérieure à 6°5 ne sont pas de composition normale.

Sont considérés comme de composition anormale les vins présentant à l'analyse deux au moins des caractères des vins présumés mouillés par application des règles fixées par la Commission technique permanente ».

Cette mesure, si elle est adoptée, n'atteindra, en définitive, qu'une fraction très minime de notre production bourguignonne, car dans son ensemble les vins ordinaires sont toujours suffisamment bien équilibrés pour ne pas se trouver en dehors des limites indiquées ci-dessus. Je ferai cependant une exception pour les vins provenant des cépages cités plus haut, auxquels il convient d'ajouter l'Othello, tous cépages dont la propagation n'offre aucun intérêt, mais constitue au contraire un danger.

Mais s'il est de toute nécessité d'écarter de la consommation les vins *anormaux* par toute mesure répressive jugée necessaire, il nous paraît cependant indispensable de spécifier que de tels vins au même titre que les vins avariés, ainsi que l'a admis la Cour de Cassation dans son arrêt du 15 février 1925, ne sauraient constituer une catégorie nouvelle de vins au sens de l'article 10 de la loi du 20 avril 1816, susceptibles d'être assimilés par l'administration des Contributions indirectes à une dilution alcoolique passible des quintuples droits sur l'alcool.

Il est en outre apparu indispensable d'apporter comme mesure complémentaire, une restriction dans la pratique du sucrage et la Commission interministérielle a adopté le vœu suivant :

....« La quantité de sucre ajoutée à la vendange ne pourra être supérieure à 8 kg. par 3 hectolitres de vendange ni à 150 kilogs par hectare de vignes en production ».

Cette quantité de 150 kg. par hectare nous paraît insuffisante pour les vins de cru, aussi tout en conservant le principe de la limitation du sucrage, nous demandons à ce que la quantité maxima, susceptible d'être ajoutée à la vendange soit de 250 kg. au lieu de 150.

On a voulu également, à tort ou à raison, attribuer la surproduction actuelle à une extension de la culture des hybrides. Tout en reconnaissant qu'un trop grand nombre d'hybrides, produisant souvent des produits de qualité inférieure tendent à s'implanter dans notre région, nous estimons cependant que c'est par un choix judicieux des variétés cultivées, plutôt que dans une réglementation visant à jeter le discrédit sur cette catégorie de vins, que l'on doive orienter tous les efforts. En effet, un contrôle éclairé sur la valeur des variétés nouvelles serait profitable à tous les viticulteurs ; il arrêterait l'extension des cépages fournissant des vins défectueux, sans, pour cela, s'opposer au progrès.

* * *

Avant d'envisager d'autres mesures propres à empêcher la surproduction avec toutes ses conséquences, il nous semble indispensable de réclamer à

nouveau la suppression de la fabrication des piquettes et des vins de seconde cuvée. C'est là une disposition qui a cependant été adoptée dans différents Congrès à une énorme majorité tant en 1924 qu'en 1925, sans qu'elle ait été jusqu'à présent sanctionnée par une modification des lois existantes.

* * *

L'idée du contingentement semble avoir fait quelques progrès principalement dans les régions méridionales. Il apparaît en effet à certains, comme le seul moyen permettant de régulariser la production des vins.

Par le contingentement, chaque viticulteur devrait conserver à la disposition de l'Etat un certain pourcentage de la récolte, jusqu'à ce que la production totale soit connue. A ce moment, selon l'importance de la récolte, et sur avis d'une Commission spéciale, cette partie contingentée pourrait être mise en vente en tout ou partiellement ou, au contraire, devrait être obligatoirement transformée en alcool ou conservée pour l'année suivante. Les modalités de ce contingentement ont déjà fait l'objet de plusieurs propositions ; mais comme il s'agit d'une question fort complexe, nous estimons qu'il y a lieu, tout en admettant le principe, de soumettre les modalités d'application à une nouvelle étude, afin d'établir, non pas un contingentement général obligatoire dans lequel les mêmes bases seraient appliquées indistinctement à toutes les régions viticoles, mais plutôt un contingentement régional.

De plus, il est nécessaire de prendre position dès maintenant en déclarant qu'à ce point de vue, nous entendons soumettre les vins de cru au droit commun et qu'en aucun cas ceux-ci ne pourront être affranchis du contingentement par l'acquittement d'une surtaxe comme cela a été proposé.

* * *

A cette question du contingentement des vins se trouve liée celle de la limitation des plantations. Faut-il, pour empêcher l'encombrement du marché des vins, interdire en France la création de vignobles nouveaux et limiter les vignobles anciens ?

Jusqu'à présent, tout au moins, il semble, qu'en fait, la création de vignobles nouveaux soit de peu d'importance et qu'au contraire on ait surtout à enregistrer une disparition presque complète de vignes couvrant, jadis, des surfaces étendues dans les départements de la Seine, Seine-et-Oise, Haute-Saône, Vosges, Meuse, etc., et des réductions très appréciables dans certaines régions viticoles telles que la Bourgogne, les Charentes, en sorte que les départements dits « de polyculture » comptent, à l'heure actuelle, un million d'hectares de vignes de moins qu'en 1876 (1).

Dans les autres, il n'y a eu qu'un changement dans la répartition du vignoble, les plantations nouvelles établies dans la plaine ayant compensé l'abandon des vignes en coteaux.

Aussi nous estimons que si une limitation dans la culture de la vigne s'imposait dans certains départements français, elle devrait être précédée d'une limitation de cette culture dans les départements algériens.

Conclusions

Comme conclusions du rapport ci-dessus nous vous proposons d'approuver les résolutions suivantes :

(1) *Progrès Agricole et Viticole* du 31 mai 1925.

« 1° Que soient éliminés du marché tous les vins résultant d'une culture « superintensive » de la vigne, ne possédant pas une richesse alcoolique acquise ou en puissance égale à 6°5 ainsi que ceux plus alcooliques, présentant cependant une composition anormale telle qu'elle a été définie par la Commission interministérielle.

« 2° Que de tels vins ne puissent constituer une catégorie nouvelle au sens de l'art. 10 de la loi du 28 avril 1816 susceptible d'être assimilée par l'Administration des Contributions Indirectes, en cas de mise en vente, à une dilution alcoolique passible des quintuples droits sur l'alcool.

« 3° Que la pratique du sucrage de la vendange soit modifiée en limitant la quantité de sucre susceptible d'être employée à 10 kilos par hectolitre de vendange et à 250 kilos par hectare de vigne en production.

« 4° Qu'en matière « d'*hybrides* » il ne soit pas créé deux catégories de vins, et que la proposition de la Commission interministérielle sur cette question, ne soit pas prise en considération telle qu'elle a été émise avant que des avis autorisés puissent être fournis ; que pour arrêter les abus et sauvegarder la production du vin de qualité, il soit institué dans chaque région viticole, des commissions régionales mixtes de producteurs, de négociants et d'œnologues, ayant pour mission de classer les cépages dont le vin pourra être admis comme équivalent à celui produit par les cépages cultivés anciennement dans ces régions.

« Que des Commissions soient nommées officiellement par le Ministre de l'Agriculture sur présentation des membres par les Associations viticoles régionales pour les viticulteurs et par les Syndicats de négociants en vins pour le commerce.

« Que le classement soit effectué le plus tôt possible et que par la suite des additions motivées puissent être faites au classement primitif par ces mêmes commissions, le progrès lorsqu'il est évident ne devant pas être entravé.

« 5° Que tout en admettant le principe du contingentement des vins et de la limitation de la culture de la vigne, il y a lieu d'en étudier les modalités d'application, étant entendu d'une part, que les vins de crus seront soumis, à ce point de vue, au droit commun et ne pourront être affranchis du contingentement en leur appliquant une surtaxe et que, d'autre part, le contingentement et la limitation de la culture de la vigne en France, s'ils apparaissent comme nécessaires, devront être précédés de mesures analogues applicables à l'Algérie.

A. Ferré, *rapporteur*,
Directeur de la Station Œnologique de Beaune.

PRÉVISION EN JUIN DE LA RÉCOLTE DE VIN

DE L'ANNÉE COURANTE (1)

Les tableaux du Ministère de l'Agriculture sur la situation des cultures des vignes au 1er juin 1925, publiés au *Journal Officiel* du 20 juin 1925, m'ont servi, comme les années précédentes (2), à établir une évaluation approchée

(1) Cet article a été écrit avant la vague de chaleur qui a causé, le 16 août, de très gros dégâts dans une partie de la région. (Note de la Rédaction).

(2) Voir *Progrès Agricole et Viticole* du 6 août 1922, p. 132 ; du 29 juillet 1923, p. 105 ; et du 13 juillet 1924, p. 37.

de la récolte de vin de 1925, d'après la méthode de calcul déjà suivie.

Cette méthode basée sur les notes d'état cultural des vignes au 1er juin, attribuées par les Directeurs des Services agricoles, et sur la comparaison de ces notes, depuis 1920, avec les récoltes correspondantes, ne peut évidemment donner qu'une prévision approximative, à cause des nombreux facteurs susceptibles d'intervenir, entre le 1er juin et l'époque de la rentrée de la récolte, pour modifier la situation première dans un sens défavorable ou même parfois favorable.

Mais, sous les réserves formulées dans les communications visées dans le renvoi ci-dessous, il semble intéressant de chercher à se rendre compte, en utilisant de façon rationnelle les notes en question, de l'importance possible de la récolte pendante.

A cet effet, le tableau de renseignements et calculs, relatif aux années 1920 à 1924, et joint à la communication de l'an dernier, a été complété pour 1925; il est donné ci-après. Quelques chiffres manquants au *Journal Officiel* pour la superficie des vignes ou les notes d'état des cultures, ont été complétés, en recourant aux superficies de l'année précédente ou aux notes de départements limitrophes ; certaines de ces notes omises ont pu être rétablies. Une erreur matérielle de superficie pour un département du massif central (Puy-de-Dôme) a été corrigée.

	Années	Superficie totale des vignes en Ha S	Sommes P. des produits partiels superf. × état cultural de chaque départ.	Etat cultural moyen C $C = \frac{P}{S}$	Récolte R en hl d'après les déclarations de récolte	Quotient ou coefficient K $K = \frac{R}{S \times C} = \frac{R}{P}$
1er groupement (les 4 départ. du Midi : Hérault, Aude, Gard, Pyr.-Or.)	1920	455.000	31.687.000	71	25.786.535	0.813
	1921	447.190	29.234.500	65	23 981.459	0.820
	1922	443.290	28.077.800	63	26 417.317	0.940
	1923	445.810	29.100.850	65	25.773.265	0.885
	1924	448.530	27.221.600	61	28.487.624	1.046
	1925	451.030	30.738.800	63		
2me groupement (tous les autres départements sans la Corse, ni l'Alsace-Lorraine, ni l'Algérie.	1920	1.104.840	85.168.250	77	30.247.589	0.355
	1921	1.109.370	63.189.040	57	21.035.856	0.340
	1922	1,116.500	85.230.570	76	42.833.522	0.502
	1923	1.116.070	80.362.500	72	31 209.668	0.388
	1924	1.118 390	81.053.400	72	38.824 612	0.479
	1925	1.131.750	77.380.350	68		

L'examen du tableau ci-dessus montre que les valeurs du coefficient K, qui étaient assez concordantes dans chaque groupement pour les années 1920 et 1921, ont subi des variations assez importantes particulièrement en 1922 et 1924, qui ont été deux années de forte récolte pour les deux groupements. Pour ces années 1922 et 1924, les notes d'état cultural étaient trop faibles, et cette cotation insuffisante s'est traduite par une somme P (sommation des produits des superficies en vignes par l'état cultural de chaque département) inférieure à la réalité, par un coefficient $K = \frac{R}{P}$ trop élevé et par un état cultural moyen C trop bas.

Il semble que dans les années de forte récolte, la tendance des annota-

teurs est de coter un peu bas, de même que dans les années de faible récolte, on constate la tendance inverse.

Pour l'année 1925, qui a été exempte de gelées, qui n'a subi, jusqu'à présent, que des pertes très localisées, par l'effet d'invasions parasitaires ou de phénomènes atmosphériques, on s'attend généralement à une bonne récolte, comparable à celle de 1924 (1).

De ce fait, les notes en cause pourraient se trouver trop faibles, et pour y apporter les correctifs nécessaires, il convient d'adopter, pour les coefficients K servant à évaluer la récolte de 1925, d'après la formule $R = K \times P$ des valeurs se rapprochant de celles qui se rapportent aux années 1922 et 1924. Dans ces conditions, on a pris 0,93 pour le premier groupement et 0,48 pour le second.

Les évaluations de la récolte 1925 ont été faites avec ces chiffres.

Premier groupement (4 Départ. Midi).

$0.93 \times 30.738.800 = 28.500.000$ hectol. en nombre rond

Second groupement (autres départ. sans la Corse, ni l'A.L., ni l'Algérie).

$0,48 \times 77.380.350 = 37$ millions d'hectol. en nombre rond

D'après ce calcul, la récolte 1925 des quatre départements gros producteurs du Midi serait sensiblement égale à celle de 1924. Il n'y a là rien de surprenant, car la sortie des aramons a été au moins égale à celle de l'année précédente et, sans une réduction opérée par des attaques localisées de mildiou, particulièrement dans le Gard, par la coulure et peut-être aussi par l'Eudémis et la Cochylis un peu partout dans les plaines du Bas-Languedoc et du Roussillon, il y aurait eu augmentation de production pour ce cépage. D'une façon générale les plants doux (Aramon, Terret-Bourret, Cinsaut, Noirs divers) portent beaucoup de fruit. Les plants durs, comme le Carignan, le Grenache, ont moins chargé. Cependant l'Aude et les Pyrénées-Orientales, qui avaient eu la récolte de ces cépages bien diminuée par la sécheresse de 1924, auront une augmentation appréciable cette année, s'il ne survient rien de grave d'ici aux vendanges.

Dans l'ensemble, la récolte des quatre départements du Midi semble devoir être peu différente de celle de 1924 (1).

Le second groupement, avec trente-sept millions d'hectolitres, aurait une diminution de 1.800 000 hectolitres (1), provenant surtout des régions du Sud-Ouest et du Sud-Est, qui avaient été favorisées en 1924.

La récolte totale de 1925, tout en s'annonçant comme un peu inférieure à la précédente, serait plutôt bonne, et comme elle succèdera à une autre bonne récolte, dont l'écoulement a été rendu difficile par son abondance, il y a lieu de se demander si la crise qui en est résultée ne va pas persister.

Cette question capitale et vitale pour l'avenir de la viticulture a fait l'objet d'un très grand nombre de discussions et d'études approfondies, de résolutions, de protestations, de propositions, de vœux, etc., de la part d'asso-

---

(1) Depuis que la présente étude a été rédigée, la situation de beaucoup de vignobles est devenue moins bonne et les évaluations faites de la récolte 1925 sont à modifier en leur apportant une réduction notable, qui pourrait être d'un million d'hectolitres environ pour chaque groupement, de sorte que la récolte 1925 des 4 départements du Midi serait de 27.500.000 hectos inférieure de 1 million à celle de 1924, et la récolte des autres départements de 36 millions, inférieure de 2.800.000 hectolitres à la précédente.

ciations ou réunions viticoles ou de viticulteurs isolés, en vue de solutionner cette crise, qui s'est ajoutée à celle non moins importante de 1923.

Cette dernière était due à la même cause principale (grosse récolte de vin en 1922, comme en 1924) ; mais la situation était alors un peu différente. En 1922, les quatre départements du Midi ont produit deux millions d'hectos de moins qu'en 1924 et c'est le second groupement qui a eu la grosse récolte, alors que, en 1924, c'est le Midi (et pas seulement les quatre départements gros producteurs, mais aussi le Sud-Est et partie du Sud-Ouest), qui a donné le plus, tandis que le reste de la France n'a fait qu'une récolte moyenne.

Or, les récoltes abondantes du Midi sont toujours difficiles à écouler, quand elles sont fréquentes, et que les récoltes du Centre se maintiennent simplement moyennes.

Telle a été, du moins à mon avis, la cause déterminante la plus importante de la longue et douloureuse crise, qui s'est abattue sur la viticulture de 1900 à 1910 et qui n'a pris fin qu'après la récolte totale très réduite de 1910, suivie de récoltes alternativement bonnes, moyennes ou petites jusqu'en 1922.

Il n'en est pas de même lorsque l'excès de production a lieu dans le Centre comme en 1922 L'écoulement s'en fait plus facilement et la situation se redresse d'une année à la suivante, si elle n'est pas compliquée par d'autres fortes récoltes subséquentes dans l'ensemble du pays.

Ainsi, il apparaît que le Centre se débarrasse plus aisément de ses excédents de récolte que le Midi, qui recherche toujours vainement des remèdes à la crise, et n'arrive en somme à en sortir que lorsque des accidents atmosphériques ou des invasions parasitaires interviennent heureusement pour réduire de façon naturelle une ou plusieurs des récoltes suivantes.

Or, il existe un moyen bien connu d'enlever du marché l'excédent du vin, qui ne peut être absorbé par la consommation dans les années de surproduction, c'est la distillation, que l'on a appelée à juste titre « soupape de sûreté ». Au lieu de compter sur les intempéries, sur les attaques cryptogamiques ou sur des palliatifs anodins ou illusoires, ressassés à chaque nouvelle crise, inapplicables généralement et en tout cas inappliqués, les viticulteurs feraient mieux de chercher à se tirer d'affaire par eux-mêmes et il semble que cela serait possible en recourant largement à la distillation des vins en excédent, lorsque la crise paraît devoir se prolonger.

Henri Armet,
Propriétaire Viticulteur
à Bizanet (Aude).

DOCUMENTS OFFICIELS

Avis relatif aux conditions de livraison des scories Thomas

Le Ministre de l'agriculture porte à la connaissance des intéressés les conditions suivantes de livraison des scories Thomas, acceptées par une commission composée de représentants des associations agricoles.

I. — *Engagement des producteurs de scories*

Les producteurs de scories s'engagent :

1° A assurer par priorité, pendant toute l'année et dès le 1er août 1925, toutes les livraisons à effectuer dans le territoire douanier français, dans l'ordre de réception des commandes, et au titre le plus rapproché possible du dosage demandé ;

2° A expédier, dès que possible, et au plus tard dans le délai d'un mois de la date de la commande acceptée, sauf stipulation de l'acheteur, pour livraison à une date plus éloignée ; en cas d'impossibilité d'acceptation de la commande, avis doit en être donné à l'acheteur dans la huitaine ;

3° A ne pas exporter de scories brutes ou moulues en septembre et en octobre 1925 et à livrer en France, pendant cette période, en temps opportun pour les semailles d'automne, une quantité de scorie égale à leur production de ces deux mois augmentée du stock existant au 1er septembre 1925 ;

4° A s'interdire pendant la période précitée, de vendre à tout exportateur de scories ;

5° A maintenir une prime de morte-saison dont le montant sera fixé dans le courant de février 1926 après examen de la commission paritaire ;

6° A maintenir jusqu'au 31 décembre 1925 le prix de 1 fr. par kilogramme d'acide phosphorique ;

7° A fournir chaque mois à la chambre syndicale des producteurs de scories tous renseignements statistiques utiles sur sa production et ses livraisons et à faciliter aux représentants du ministère de l'agriculture, l'exécution des contrôles nécessaires.

II. — *Dispositions générales*

En outre, la commission paritaire demande instamment :

1° Que si les engagements ci-dessus concernant les conditions d'exportation et les conditions de livraison aux agriculteurs ne sont pas tenus, l'interdiction d'exportation soit immédiatement rétablie, les usines non défaillantes bénéficiant seules de licences de sortie ;

2° Que les scories soient facturées par dosages en nombres entiers (14 p. 100, 15. p. 100, 16 p. 100, etc., d'acide phosphorique), ainsi que le font déjà certains producteurs, le surplus du dosage réellement fourni constituant un avantage pour l'acheteur ;

3° Que les réclamations relatives aux livraisons soient communiquées à la chambre syndicale des producteurs de scories Thomas.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — Par décret du Président de la République en date du 30 juillet 1925, rendu sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, vu la déclaration du conseil de l'ordre en date du 29 juillet 1925, portant que les promotions et nominations faites aux termes dudit décret n'ont rien de contraire aux lois, décrets et règlements en vigueur, ont été promus ou nommés dans l'ordre de la Légion d'honneur :

Au grade d'officier. — MM. André (Jean-Marie-Gustave), professeur à l'institut national agronomique à Paris. — Birabent dit de Fonbonne (Joseph-Gaston-Pierre), journaliste agricole à Paris. — Chambeau (Jean-Baptiste-Bernard-Henri), conservateur des eaux et forêts à Pau (Basses-Pyrénées). — Kirch (Jean-Louis), chef de bureau au ministère de l'agriculture. — Lavaud (Pierre-Eugène-Guy), directeur adjoint à l'office national du crédit agricole à Paris. — Mesnard (Louis), inspecteur général des services sanitaires vétérinaires à Paris. — Racagel (Jean-Paul-Louis), chef adjoint du cabinet du ministre de l'agriculture. — Sainte-Marie (Edouard), chef de bureau

au ministère de l'agriculture. — De Tonnac-Villeneuve (Jean-Joseph-Marie-André), directeur des haras au ministère de l'agriculture à Paris.

Au grade de chevalier. — MM. Aussel (Nicolas-Hippolyte) horticulteur exportateur de fleurs à Antibes. — Bonleu (Eugène-Désiré-Arthur), agriculteur à Dossainville (Loiret). — Bonnet (Philippe-Armand), agriculteur à Saint-Georges-des-Coteaux (Charente-Inférieure.) — Chollet (Emile), agriculteur à Coligny, Aïn-Arnat, département de Constantine. — Commes (Raymond), agriculteur à Nimes. Vice-président de la société d'agriculture du Gard ; 28 ans de pratique agricole. — Coquot (Adrien), professeur à l'école nationale vétérinaire d'Alfort. — Dalaise (Théodore-Adolphe), viticulteur à Duzerville (Algérie). — Desmoulins (Marcel-Achille-Amédée), directeur des services agricoles de la Drôme. — De Ferrier du Chatelet (Louis-Pierre), agriculteur à Pech-Luna (Aude). — Mme Gaudré née Mottier (Léontine-Augustine), cultivatrice à Vingt-Hanaps (Orne) ; 30 ans de pratique agricole, 19 enfants dont 14 cultivateurs. — Geneuil (Elie-Léopold), chef de laboratoire municipal de Nice. — Heinrich (Albert-Etienne), sous-chef de bureau au ministère de l'agriculture. — Lebrun (Louis), directeur des services agricoles de la Marne à Châlons-sur-Marne. — Ligeron (Paul-Emile), vétérinaire à Alise-Sainte-Reine (Côte-d'Or). — Mareschal de Bièvre (Marie-Joseph-Gabriel), Inspecteur rédacteur à la direction générale des eaux et forêts. — Moreau (Pierre), viticulteur à Bordeaux, vice-président du syndicat des vignobles de Margaux. — Mothes (Pierre), agriculteur à Saint-Laurent-Médoc (Gironde), vice-président de la société d'agriculture de la Gironde. — Mousset (Jean-Paul-Emile), agriculteur à Castelnau-Magnoac (Hautes-Pyrénées. — Robin-Perrier (Jean), viticulteur à Sennecey-le-Grand (Saône-et-Loire). — Serin (Justin-Marie-Edouard), professeur d'agriculture à Villefranche-de-Lauraguais. — Soucachet (Pierre-Louis-Emile), agriculteur à Saint-Menoux (Allier). — Veyret (Jean), directeur des services agricoles du Puy-de-Dôme à Clermont-Ferrand. — Vien (Alexandre-Jacques-Armand), vice-président de la société centrale d'agriculture des Deux-Sèvres.

Office central de la main-d'œuvre agricole. — Dans certaines régions les récoltes de fourrage ont été rentrées dans de mauvaises conditions — et parfois même perdues — faute de main-d'œuvre.

Beaucoup d'agriculteurs espérent, en effet, jusqu'à la dernière minute, pouvoir trouver sur place le personnel qui leur est nécessaire. Mais les ouvriers agricoles français sont depuis la guerre en trop petit nombre, pour pouvoir effectuer à eux seuls tous les travaux. Aussi y a-t-il toujours des employeurs qui n'arrivent pas à se procurer dans leur région les travailleurs indispensables pour faire la récolte.

Quelle ressource reste-t-il à ces agriculteurs? *Une seule..... le recours de la main-d'œuvre étrangère.* Jusqu'à cette année, les cultivateurs pris au dépourvu au dernier moment pour une raison quelconque et ceux qui n'avaient pas prévu leurs besoins à l'avance se trouvaient très gênés par le délai d'un mois à six semaines s'écoulant entre leur demande et l'arrivée de l'ouvrier.

Cette année, l'Office Central de Main-d'œuvre agricole, syndicat professionnel dont le siège est à Paris, 8, rue d'Athènes, a réussi à pallier à cet inconvénient et est en mesure de procurer dans un délai d'environ huit jours — parfois même de deux ou trois jours — aux agriculteurs pressés d'avoir de la main-d'œuvre des ouvriers venant de Pologne ou de Yougo-Slavie et bien qualifiés pour les travaux agricoles.

Les agriculteurs dans l'embarras doivent donc s'adresser immédiatement à l'Office Central de Main-d'œuvre agricole ou de préférence au bureau de main-d'œuvre agricole de leur département.

Ecole d'Agriculture de Fontaines. — Le Concours pour les Bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Seine-et-Loire) aura lieu à Mâcon, le 12 septembre. (Inscription jusqu'au 8 septembre pour les Boursiers et jusqu'au 25 septembre pour les Payants).

L'Etablissement, situé près de Chalon-sur-Saône, possède un domaine de 30 hectares (cultures, élevage, vignoble, horticulture). S'adresser au Directeur de l'Ecole, à Fontaines (Saône-et-Loire).

Ecole d'Agriculture d'Ecully (Rhône). — La seconde session des examens d'admission à l'Ecole d'agriculture d'Ecully. (Rhône), aura lieu le Samedi 19 septembre prochain au siège de l'établissement.

Les candidats devront se faire inscrire dès mainenant et envoyer leur dossier au directeur de l'école.

Les examens commenceront à huit heures du matin. Les résultats seront proclamés dans la soirée.

Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — L'examen d'entrée et le concours pour les bourses à l'Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte-d'Or), auront lieu le 15 septembre au siège de l'Etablissement.

Les demandes d'inscription doivent être adressées avant le 5 septembre, au directeur. Le programme des cours et des conditions d'admission est envoyé à toute personne qui en fait la demande au directeur de l'Ecole.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITRRANNÉE

Le nouveau Service rapide quotidien Nice-Chamonix direct par autocars P. L. M. permet aux voyageurs de se rendre en 2 jours et demi de Nice à Chamonix ou vice versa.

L'itinéraire emprunte la fameuse route des Alpes et franchit les plus hauts Cols d'Europe : Col d'Allos (2.250 m.), Col de Vars (2.115 m.), Col d'Izoard (2.388 m.), Col du Lautaret (2.108 m.), Col du Galibier (2.658 m.).

Ce service permet au voyageur de parcourir, dans un minimum de temps toute la magnifique chaîne des Alpes Françaises.

Le départ de Nice a lieu l'après-midi, après l'arrivée des trains venant de Paris. Dans l'autre sens, l'arrivée à Nice a lieu à midi, avant le départ des trains pour Paris.

Le coucher aux deux étapes intermédiaires a lieu à Beauvezer, où des chambres sont réservées pour les voyageurs des cars, et à Briançon où le Terminus de la Cie P. L. M. a été entièrement modernisé.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole.* — Pendant la dernière huitaine, quelques transactions, portant généralement sur de petits lots, ont été opérées dans les Entrepôts parisiens. Les prix sont toujours restés bien tenus, sans cependant subir la répercussion entière de l'élévation des cours à la propriété. On a payé des vins du Midi de 8 à 9° de 75 à 78 fr. ; des 9 à 10° de 82 à 84 fr. ; des 11° de 87 à 90 fr., ces hauts degrés ayant été assez recherchés. Des Algérie 11° ont vu les prix de 88 à 92 fr. ; des 12° de 95 à 100 fr., selon qualités, bien entendu. On ne voit pas de vins rouges du Centre à la vente sur place. Quelques lots de vins d'Espagne ont été payés aux environs de 90 fr. Des vins blancs de la Gironde ont été traités de 100 à 110 fr. pour des 9 à 10° ; des Algérie blancs de 105 à 115 fr. suivant degrés et qualités. Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les transactions ont surtout porté sur les Algérie et Espagne rouges à hauts degrés. Pas ou peu de vendeurs en petits degrés, qui semblent d'ailleurs plutôt délaissés.

Les cours sur place, tout en se ressentant de la hausse au vignoble, ont généralement peu varié.

Rien de changé quant aux demandes du commerce de détail, qui n'en fait toujours que pour ses besoins les plus urgents, la clientèle étant fort diminuée par ce temps de vacances.

GARD. — **Nîmes** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 août	Cours du 17 août
7 à 8°.....	61	»	7 à 8°. — 50
8 à 9°.....	à	48	»
9 à 10°.....	85	à	9 à 11°. — 62
10 à 11°.....	»	59	»
11 à »	»	»	»
Costières.....	92 à 105	6 fr. le d.	6 fr. à 6,25 le d.
Rosé, paillet, gris....	»	»	»
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative d'Aimargues (Gard), a vendu le 2 août, par adjudication, les marcs de sa prochaine récolte au prix de 16 fr. les 100 kilogs et avec les conditions suivantes. Versement immédiat d'un acompte. Paiements partiels tous les samedis. Enlèvement immédiat au sortir du pressoir.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 11 août	Cours du 18 août
7 à 8°..	60	8°.— »	8°. — »
8 à 9°.....	à	9°.— 53 à 55	9°. — 56
9 à 10°	83	10°.— 56 à 60	10°. — à
10° et au-dessus		11°.— 60 à 62	11°. — 65
Rosé		12°. »	12°. — »
Blanc ..		»	»

Rosé : 6,25 à 6 fr. 75 ; blanc : 6,75 à 7 francs ; sur souche de 5,75 à 6 fr.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 12 août 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 52 à 62 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 6 fr. à 6.25 ; blanc, 6.75 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 6.75 à 7 fr.; rosé, à 7 francs.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quaiCette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Espagne rouge et rosé, pas d'affaires; blanc. «« à «« fr. l'hecto, Droits de douane et autres frais en sus.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 7 août	Cours du 14 août
7 à 8°	»	8°.— »	»
8 à 9°	69	9°.— 52 à 54	9°.— 56
9 à 10°	à	10°.— 55 à 58	10°.— à
10 à 12°	89	11°.— »	11°.— 65
Vins rosés	7,50 à 8 fr. le d.	6 à 6 fr. 25 le d.	6 fr. 25 le d.
Vins blancs	»	6,75 à 7 fr. 25 le d.	6,75 à 7 fr. 25 le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 14 août :

Vins rouges, de 8 degrés, 52 à 55 ; 9 degrés, de 55 à 57 francs ; 10 degrés, de 58 à 61 francs ; de 11 degrés, de 63 à 65 francs.

Vins blancs et rosés, 6 fr. 50 le degré.

Bourrets et picpoul, 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, vins nouveaux de 5.50 à 6 fr. le degré l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 16 août. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 60 à 65 fr.; de 11 à 12 degrés, de 65 à 70 fr.; de 12 à 13 degrés, de 70 à 75 fr.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 6 août	Cours du 13 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	72 à 80	8 à 9°.— 50 à 54	8 à 9°.— 52 à 56
9 à 10°	80 à 87	9 à 10°.— 54 à 56	9 à 10°.— 56 à 60
10 à 11°	87 à 93	10 à 11°.— 56 à 60	10 à 11°.— 60 à 65
11° et au-dessus	93 à 104	11 à 12°.— 60 à 65	11 à 12°.— 65 à 70

Narbonne. — Le marché des vins de jeudi 13 août a été particulièrement animé.

Beaucoup d'acheteurs pour des disponibilités réduites. On nous signale une vente sur souche traitée à 6 fr. 15 le degré, avec garantie de 10 degrés. Tout fait prévoir que la hausse s'accentuera encore cette semaine.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 55 à 73 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 60 à 73 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 8 août	Cours du 15 août
7 à 8°	»	»	En raison
8 à 9°	70 à 77	50 à 52	
9 à 10°	77 à 82	52 à 54	des fêtes
10 à 11°	83 à 92	54 à 58	
11 à 12°	93 à 102	58 à 62	pas de cours
12 à 13°	»	»	

Vaucluse. — **Valréas.** Marché du 12 août. — Vins rouges, 5,25 à 5.50 ; vins blancs, 6 à 6 fr. 25 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 12 août. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, sans affaire ; de 9 à 10 degrés, de 54 à 58 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 58 à 62 fr. ; rosé de 6 fr. à 6 fr. 50 le degré ; blanc de 6 fr. 50 a 7 fr. le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 72 à 85 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

CENTRE. — De *L'Agriculture du Centre.* — Dans le vignoble des bords du Loir qui semblait intact, jusqu'à ces temps derniers, des attaques de mildiou et d'oïdium sont à signaler. Cependant, jusqu'ici, la récolte ne semble pas compromise. L'Aunis n'a pas trop souffert.

La demande est assez active depuis quelque temps, aux environs de 100 à 110 fr. les 220 litres en vins ordinaires, rouge ou blanc d'Aunis, sans indication de degré. Les stocks sont à peu près épuisés.

Dans la région de Mesland, on nous signale de très fortes attaques de black rot. Oïdium sans gravité, mais la cochylis a déjà travaillé. Et ce n'est pas fini.

Les gamays sont particulièrement éprouvés.

Il y a encore quelques caves garnies, mais les vignerons ne lâchent pas, vu la hausse.

De Contres, les nouvelles sont peu réjouissantes. Et un de nos correspondants nous écrit :

« Contrairement à ce qui a été dit, les hybrides sont, par chez nous, très touchés. Des Gaillards semblent complètement perdus (Le fait n'est pas général). Les cours se sont relevés rapidement. On dépasse 8 francs le degré dans les blancs de 9 à 10 ».

A Suèvres, la situation est critique. Chaque jour, les raisins diminuent. Pas de transactions : les vignerons ne veulent pas se dessaisir, en raison des apparences de la récolte prochaine.

Dans la région de Beaugency, la situation semble aussi mauvaise. Les cours sont passés de 135 fr., il y a un mois, à 200 fr. la pièce de 230 litres.

Pas de nouvelles du Sancerrois.

Charente. — **Chepnier.** — Actuellement on offre 15 francs le degré-barrique pris propriété, tous frais en sus ; mais les propriétaires résistent. Ont-ils tort ou raison, l'avenir nous l'apprendra.

Haute-Garonne. — **Frontou.** — Il reste encore un petit stock à la propriété, stock qui s'écoule lentement, entre 5 fr. 50 et 6 fr. le degré.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 8 août 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,75 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 5 à 6 fr. 25

Distillerie (à la propriété), 4.75 à 5 fr. le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 5 fr. 25 à 6 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, 6 à 6 fr.25 le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.75 à 5 fr. 25.

MARCHÉ AUX RAISINS

Avignon. — Marché du 17. — Raisins blancs, 175 à 200 fr. ; ordinaire, 125 à 150 ; inférieurs, 110 fr. les 100 kil.

Carpentras. — Marché du 16. — Raisins de table blancs chasselas, 150 à 180 fr. les 100 kilogrammes.

Pujaut (Gard). — Marché du 17 août : 45.000 kilogs de chasselas, de 100 à 125 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 100 degrés, 685 à »»» fr. ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 750 à »»» fr.; eaux-de-vie de Montpellier et de marc pas d'affaires, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 550 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à »»» fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 6 fr. 40 le degré ; 3/6 de vin nouvelle campagne, 86°, 6 fr. 10 le degré; 3/6 de marc, 86°, 5 fr. 80 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, degré manque; eau-de-vie vieille de Narbonne, 52°, pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc, 500 à 515 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 18 août 1925.

	août	septembre	novembre-décembre
	—	—	—
Blé.....	123,50 123,25; 123 P.	118 P.	122,75, 123 P.
Seigle.....	100 N.	100 N.	103 N.
Avoine noire.	99, 101, et 100,75 P.	92,50 N.	94,25 P.
Avoine.....	99,50 N.	92 N.	92,75 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.....	177 1/8	105 38	140 51	— 1.09
Maïs disp.....	120 3/8	82 50	103 13	— 0.11

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 176 1/8 c. (138 fr. 94 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 169 1/8 cents (133 fr. 42).

Alger. — Blé tendre colon, 131 à 132 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon, 140 à 142 fr. les 100 kilos. Orge colon, 88 à 89 fr. Avoine colon, 87 à 89 fr. les 100 kilos. Foin, 22 à 24 fr. les 100 kilos.

Bestiaux

Paris-*La Villette*. — Cours approximatifs constatés par kilo poids vif :

	1re qualité	2e qualité	3e qualité	Extra
Bœuf	5 46	4 65	3 55	5 95
Vaches	5 46	4 59	3 50	6 33
Taureaux	4 80	4 20	3 55	5 15
Veaux	6 66	5 86	4 95	7 38
Moutons	7 »	5 40	4 41	7 80
Porcs	7 40	7 »	6 30	7 50

Pailles et fourrages

Beaune (Côte-d'Or). — Foin 18 à 20 fr.; paille de blé 10 fr. les 100 kilos.

Bourgoin (Isère). — Foin 12 à 15 fr.; paille de blé 9 à 12 fr.; de seigle 14 à 18 fr. les 100 kilos.

Castelsarrasin (T.-et-G.). — Foin 15 fr.; luzerne 17 fr.; paille de blé 10 fr.; d'avoine 8 fr. les 100 kilos pris à la ferme.

Marseille. — Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur à 20/30 jours. Marché peu actif. Foin de Crau 31 ; similaire Crau 28 ; de région 26 ; du Champsour 24 ; de l'Isère 23 ; du Doubs 21 ; paille de blé rouleau 20 ; dito batteuses 15.

Laines

Châteauroux (Indre). — Laines en suint 10 à 11 francs le kilo.

Graines fourragères

Avignon (Vaucluse). — Vesces d'hiver 120 francs les 100 kilos.

Bourgoin (Isère). — Trèfle incarnat 200 fr.; vesces de printemps 100 à 120 fr. les 100 kilos.

Bressuire (Deux-Sèvres). Trèfle violet 600 à 700 fr.; vesces de printemps 120 à 125 fr.; d'hiver 120 à 125 fr. les 100 kilos.

Divers

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 122 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 225 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Tourteaux

Marseille. — On cote les 100 kilos, pris en fabriques nus : Coprahs 1/2 cochin »»» ; 1/2 blancs 88 ; ordinaires 84 ; arachides Rufisque extra blancs 90 ; blancs 88 ; ordinaire 84; Coromandel 83; sésames de l'Inde noirs »»» ; blancs 95 ; ricins 96 ; lins 110 ; colza »»» ; palmistes 65/68.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 9 au Samedi 15 août 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mil	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche...	27	10	26	9	5	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	21	12	27		5	»	»	»	»	»	»	»
Mardi.....	27	9	21	12	»	0.2	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	22	9	22	13	»	7	»	»	»	»	»	»
Jeudi.....	26	»	21	13	»	3	»	»	»	»	»	»
Vendredi....	28	17	22	12	»	0.5	»	»	»	»	»	»
Samedi.....	»	»	20	13	»	3	»	»	»	»	»	»
Total.....	1056	460	1201	598	46.1	84.7	»	»	360.8	166.9	»	40.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	»	»	16	»	»	»	17	21	10	»	»
Lundi.....	»	»	»	»	»	»	»	17	28	16	»	»
Mardi.....	»	»	»	»	»	»	22	10	16	10	6	14
Mercredi...	»	»	»	»	»	0.2	»	10	22	15	»	5
Jeudi.....	»	»	»	»	»	»	»	13	19	18	«	2
Vendredi...	»	»	»	»	»	»	24	16	20	11	»	4
Samedi.....	»	»	»	»	»	»	»	»	19	12	»	7
Total.....	27	»	856	484	20.1	77.9	170	502	1080	636	78	80.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	35	19	24	10	»	»	32	»	25	10	»	»
Lundi.....	32	»	31	16	«	13	32	19	29	17	0.2	1
Mardi.....	18	»	»	14	»	0.4	22	11	25	15	14	13.1
Mercredi....	»	7	24	14	»	»	23	11	18	12	»	16.6
Jeudi.....	»	9	20	11	»	4	25	13	21	9	»	1
Vendredi....	26	»	23	11	«	3	27	13	22	11	»	»
Samedi.....	»	»	21	13	«	»	»	»	18	13	»	33
Total.....	900	433	1280	599	72.8	106.5	1279	653	1348	735	141.2	157.5
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	»	»	30	13	»	»	32	17	30	»	»	»
Lundi.....	24	12	22	11	3	2	35	19	»	»	2	»
Mardi.....	23	6	21	13	1	1.5	28	15	31	19	2	»
Mercredi....	26	9	23	11	»	4	25	10	25	»	»	7
Jeudi.....	31	12	24	13	»	»	26	13	27	»	»	»
Vendredi...	32	15	25	15	»	2	29	21	28	18	»	»
Samedi.....	»	»	21	»	»	»	»	»	23	17	»	«
Total.....	1013	547	1323	633	40.2	73.9	953	636	1399	799	80.3	9.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	34	17	32	18	»	»	28.3	15.7	25.1	14 8	»	39.4
Lundi.....	29	14	28	16	5	3.2	29.0	16.9	25.1	18.0	0.2	4.5
Mardi.....	23	10	29	14	»	28	26.0	18.1	24.2	16 9	»	1.8
Mercredi....	29	10	25	17	»	8	29.1	10.8	24.8	14.9	»	»
Jeudi.....	32	12	25	14	»	»	31.6	12.1	27.0	12.7	»	33.5
Vendredi...	35	»	27	15	»	30	31.3	14.3	24.0	14.9	»	0.8
Samedi.....	»	»	23	17	»	»	33.4	14.9	25.6	15.2	»	«
Total.....	1135	677	1452	794	127.7	126.5	1534.5	865.9	1606.2	913 6	46 2	131.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	30	»	»	18	»	»	30	»	36	19	»	»
Lundi.....	31	16	27	20	3	1	31	23	27	21	»	»
Mardi.....	24	15	25	17	»	12	36	27	32	21	»	»
Mercredi....	31	16	28	15	»	8	»	24	24	25	»	»
Jeudi.....	30	14	26	15	«	»	29	21	35	21	»	»
Vendredi....	30	15	27	»	»	54	26	21	28	22	»	»
Samedi.....	»	»	27	17	»	»	»	»	»	»	»	»
Total.....	1174	827	1450	934	8.4	97.2	747	637	1472	1010	1	»

Observations. — Eté